42e Année. — N° 52 27 Décembre 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

L'Ecoulement des vins depuis le début de la campagne

L'*Officiel* du 16 décembre nous a donné les chiffres du mouvement des vins pour les deux premiers mois de la nouvelle campagne : octobre et novembre.

Les sorties de la propriété en novembre, en y comprenant 323.586 hectolitres expédiés sous forme de vendanges, se sont élevées à 3.944.513 hectolitres, contre 3.726.400 hectolitres en novembre 1924 et 3.913.991 en novembre 1923.

Pour l'ensemble des deux premiers mois, les résultats sont les suivants, Alsace-Lorraine comprise :

Sorties de la propriété	octob.-novemb. 1922.....	7.968.485	hectolitres.
— —	octob.-novemb. 1923.....	9.168.436	—
— —	octob.-novemb. 1924.....	9.210.074	—
— —	octob.-novemb. 1925.....	9.352.922	—

soit une augmentation de 142.922 hectolitres sur la précédente campagne.

Pour l'Algérie, les sorties des deux mois se totalisent à 3.640.421 hectolitres, contre 2.847.495 en 1924. Augmentation : 792.926 hectolitres.

Les quantités soumises aux droits de circulation se sont élevées, en novembre, à 4.331.228 hectolitres, dont 117.163 pour l'Alsace-Lorraine, contre 4.181.393 hectolitres en novembre 1924.

Pour l'ensemble des deux premiers mois, on trouve, Alsace-Lorraine comprise :

Consommation taxée	octob.-novemb.	1922.......	7.617.308	hectolitres.
— —	octob.-novemb.	1923.......	8.205.298	—
— —	octob.-novemb.	1924.......	8.427.755	—
— —	octob.-novemb.	1925.......	9.028.123	—

La différence en faveur de la campagne actuelle atteint donc 600.368 hectolitres. Si la consommation ne se ralentit pas, elle se totaliserait, en fin de campagne, à plus de 54 millions d'hectolitres.

Le stock commercial s'est légèrement accru :

Stock commercial à fin	janvier 1914.......	12.027.127	hectolitres.
— — —	janvier 1919... ...	6.150.533	—
— — —	janvier 1921..	10.158.089	—
— — —	août 1921.......	8.228.580	—
— — —	octobre 1922.......	9.576.094	—
— — —	octobre 1923.......	10.159.760	—
— — —	avril 1924.......	11.844.042	—
— — —	septem. 1924.......	10.731.519	—
— — —	avril 1925.......	11.687.494	—
— — —	juillet 1925	11.101.534	—
— — —	septem. 1025.......	11.119.359	—
— — —	octobre. 1925.......	11.851.285	—
— — —	novemb. 1925.......	11.903.313	—

Stock en Alsace-Lorraine : 361.713 hectolitres.

Stock en Algérie : 1.531.628 hectolitres.

— On trouvera plus loin le tableau des sorties par département ; les chiffres des expéditions sous forme de vendanges n'y figurent pas, mais nous en avons tenu compte dans les totaux donnés plus haut.

La récolte de 1925

L'*Officiel* du 19 décembre nous a donné le tableau de la récolte des vins en 1925. Voici les chiffres, comparés à ceux de 1924, Ils dépassent les prévisions de trois ou quatre millions d'hectolitres.

France continentale

	1925	1924
	—	—
Récolte....	62.767.083 hl.	67.948.569 hl.
Stock.............	4.780.269	3.655.506
Totaux..........	67.547.352 hl.	71.604.075 hl.

Algérie

Récolte............	12.366.115 hl.	9.787.204 hl.
Stock.............	150.206	380.252
Totaux	12.516.321 hl.	10.167.456 hl.

Totaux : France + Algérie

Récolte............	75.133.198 hl.	77.735.773 hl.
Stock	4.930.475	4.035.758
Totaux..........	80.063.673 hl.	81.771.531 hl.

La différence en moins pour la nouvelle campagne est donc de 1.707.858 hectolitres.

D'après l'*Officiel*, la superficie des vignes en production aurait subi une légère réduction en France ; par contre, on constate un accroissement en Algérie.

Superficie des vignes en production

	1924	1925
	—	—
France	1.443.217 hectares	1.426.895 hectares
Alsace-Lorraine...	15.326 —	16.650 —
Algérie..........	188.536 —	201.467 —
Totaux....	1.647.079 hectares	1.645.012 hectares

Nous publierons, dans notre prochain numéro, le tableau donnant la production de chaque département.

Le superphosphate et la chaux du sol

Un très aimable directeur d'une fabrique de superphosphate, nous donne les précisions suivantes :

« Un superphosphate normal, c'est-à-dire convenablement fabriqué, ne contient pas d'acide sulfurique libre. Voici d'ailleurs pour les deux titres les plus usuels, les teneurs des différentes formes d'acide phosphorique :

	14 %		16 %
	—		—
Acide phosphorique libre............	4 »		4 »
— — monocalcique	9 30		11 40
— — bicalcique.........	0 90		0 90
— — tricalcique (inattaqué)...........	0 60		0 60
Total....	14 80		16 90
Soluble eau et citrate d'ammoniaque (4 » + 9 30 + 0 90)	14 20	(4 » + 11 40 + 0 90)	16 30

On compte qu'en chiffre ronds il entre dans la composition d'un superphosphate 37 o/o d'acide sulfurique en $SO^4 H^2$, quantité nécessaire pour attaquer le phosphate tricalcique.

Comme, d'autre part, on admet que dans le sol les différentes formes d'acide phosphorique reviennent rapidement à l'état tricalcique, il faut qu'un superphosphate trouve pour cette transformation 21 o/o de chaux en Ca O et c'est à ce point de vue qu'on pourrait alléguer que le superphosphate décalcifie le sol. Il nen est cependant rien, puisque le superphosphate apporte lui-même — sous forme de sulfate — toute la chaux que contenait primitivement le phosphate tricalcique, matière première de sa fabrication, soit de 24 à 27 o/o de chaux ».

On voit que le superphosphate, non seulement n'enlève pas de chaux au sol, puisqu'il ne fait que transformer du carbonate de chaux en phosophate de chaux, mais qu'il en apporte en outre, sous forme de sulfate, une quantité importante.

Cochylis et Eudémis

Ces redoutables parasites de nos vignes ne cessent de préoccuper les viticulteurs.

A la demande de nombreux lecteurs, nous reprendrons incessamment l'étude de cette importante question, et nous nous efforcerons d'y apporter quelque lumière.

Nos lecteurs trouveront déjà, dans notre premier numéro de 1926, une planche en chromo représentant Cochylis et Eudémis sous leurs divers états.

Nécrologie

Jules Méline. — La mort vient d'emporter un des plus éminents défenseurs de l'Agriculture française. Plusieurs fois Ministre de l'Agriculture, Jules Méline s'était surtout consacré à l'étude des problèmes de la production. Il disparaît avant d'avoir pu assister au « Retour à la Terre » auquel il conviait, sans trop d'illusions peut-être, ses concitoyens déracinés.

L. Degrully.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, et quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Campagne 1925-1926 (Mois de Novembre)

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Mois de Novembre	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) — Total depuis le début de la campagne	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Mois de Novembre	QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation — Total depuis le début de la campagne	STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	17.363	33.899	28.378	64.477	55.535
2	Aisne	1.911	13.797	39.519	82.941	68.045
3	Allier	16.618	27.735	53.299	103.436	62.244
4	Alpes (Basses-)	350	588	5.344	11.156	6.001
5	Alpes (Hautes-)	1.545	1.723	10.458	21.248	13.317
6	Alpes-Maritimes	1.553	4.663	56.458	139.217	58.655
7	Ardèche	37.892	72.319	26.248	51.304	40.446
8	Ardennes	»	»	20.587	39.057	47.520
9	Ariège	1.628	2.449	11.494	25.242	10.143
10	Aube	15.078	38.969	34.886	76.238	89.724
11	Aude	463.734	1.180.388	49.641	100.906	182.267
12	Aveyron	7.180	13.918	31.358	70.033	23.069
13	Bouches-du-Rhône	51.121	146.516	91.777	189.838	121.594
14	Calvados	»	»	12.512	26.309	42.048
15	Cantal	17	44	23.773	52.655	27.498
16	Charente	6.864	10.036	30.185	65.110	39.747
17	Charente-Inférieure	47.847	92.161	33.416	74.313	59.979
18	Cher	5.447	11.245	32.195	67.728	46.997
19	Corrèze	1.554	2.701	21.002	45.442	26.960
21	Côte-d'Or	32.455	49.538	54.914	113.271	477.096
22	Côtes-du-Nord	»	»	13.747	28.840	28.179
23	Creuse	»	»	27.867	61.200	37.540
24	Dordogne	55.440	98.874	29.187	64.186	62.301
25	Doubs	121	129	47.389	97.599	68.090
26	Drôme	30.505	51.477	15.968	32.319	47.707
27	Eure	3	3	12.755	24.594	23.135
28	Eure-et-Loir	70	214	24.613	51.659	52.048
29	Finistère	»	»	50.727	106.074	81.755
30	Gard	213.410	760.570	51.601	103.549	122.219
31	Garonne (Haute-)	20.415	48.403	43.148	92.359	50.543
32	Gers	69.670	152.341	11.453	24.916	52.745
33	Gironde	318.812	717.689	162.696	357.860	1.656.587
34	Hérault	958.607	2.323.623	83.658	157.680	569.046
35	Ille-et-Vilaine	7	7	16.003	31.925	44.880
36	Indre	5.437	12.112	25.365	51.232	26.605
37	Indre-et-Loire	40.674	92.300	42.952	91.216	86.389
38	Isère	20.090	43.211	60.375	127.444	83.214
39	Jura	4.160	11.110	39.564	64.214	59.485
40	Landes	10.314	28.970	22.362	49.232	24.249
41	Loir-et-Cher	20.984	55.484	24.340	53.355	65.670
42	Loire	16.520	31.092	127.012	262.423	202.715
43	Loire (Haute-)	500	627	48.196	99.566	64.120
44	Loire-Inférieure	52.603	137.287	87.451	72.173	112.817
45	Loiret	22.285	37.753	44.888	191.224	91.406
46	Lot	20.309	31.808	12.774	25.899	7.762
47	Lot-et-Garonne	61.913	127.040	25.584	63.545	37.562
48	Lozère	297	558	8.034	17.025	7.646
49	Maine-et-Loire	29.484	70.020	44.314	100.392	115.561
50	Manche	»	»	4.257	9.207	21.250
51	Marne	37.669	162.366	102.573	240.086	1.225.030
52	Marne (Haute-)	1.092	1.432	30.849	65.240	58.397
53	Mayenne	10	44	4.181	8.583	14.519
54	Meurthe-et-Moselle	409	1.076	79.423	168.439	156.801
55	Meuse	105	110	36.622	76.105	56.766
56	Morbihan	121	186	12.896	25.870	36.166
58	Nièvre	4.882	10.807	35.643	76.193	64.030

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	Mois de Novembre	Total depuis le début de la campagne	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
59	Nord	»	»	80.964	166.434	240.374
60	Oise	»	»	32.636	69 637	62.564
61	Orne	»	»	4.455	9.291	12.658
62	Pas-de-Calais	»	»	34.822	72.004	100.124
63	Puy-de-Dôme	14.511	29.628	64.611	138.539	85.264
64	Pyrénées (Basses-)	6.414	14.641	40.997	88.847	57.093
65	Pyrénées (Hautes-)	922	2.160	15.789	36.106	18.244
66	Pyrénées-Orientales	307.815	867.060	60.472	113.106	172.740
69	Rhône	58.995	719 463	159.654	329.439	398.000
70	Saône (Haute-)	205	300	46.770	100.121	70.954
71	Saône-et-Loire	72.592	126.236	67.608	141.837	198.260
72	Sarthe	1.927	5.889	12.234	24.708	23.318
73	Savoie	7.926	18.878	29.042	59.796	33.087
74	Savoie (Haute-)	10.042	15.647	29.179	63.078	42.686
75	Direction de la Seine	»	»	558 978	1.420.374	1.416 889
	Direction des droits d'entrée	»	»	276.561	567.019	847 215
76	Seine-Inférieure	»	»	54.790	142.010	180 820
77	Seine-et-Marne	89	123	50.250	107.739	97.684
78	Seine-et-Oise	61	86	104.013	223 916	208.437
79	Sèvre (Deux-)	3.444	10.046	27.588	59.971	38.185
80	Somme	»	»	25.074	51.470	47.575
81	Tarn	73.171	141.912	27.668	57.795	51.571
82	Tarn-et-Garonne	24.886	49 647	10.040	21.223	14.511
83	Var	192.599	428.296	43.409	92.834	67.639
84	Vaucluse	45.034	104.742	13.732	29.314	116.068
85	Vendée	21.611	44.483	21.011	45 665	21.045
86	Vienne	14.504	38.585	23.539	53.414	20.809
87	Vienne (Haute-)	19	27	47.084	100.772	69 024
88	Vosges	44	102	54.475	117.642	110 024
89	Yonne	14.118	27.556	27.730	56.506	66.671
	Total pour la France.	3.598.013	8.756.019	4.214.065	8.784.061	11.903.313
	Moselle	1.779	2.851	33.065	67.044	71.624
	Bas-Rhin	8.920	23.400	32.528	70.968	151.544
	Haut-Rhin	12.215	40.925	51.570	106.050	138.540
	Totaux pour l'Alsace et Lorraine	22.914	67.176	117.163	244.062	361.713
	Algérie					
	Alger	514.431	1.170.782	»	»	357.823
	Constantine	160.069	288.286	»	»	65.095
	Oran	506.189	1.069.435	»	»	1.108.710
	Total pour l'Algérie	1.180.689	2.528.503	»	»	1.531.628

QUANTITÉ ET QUALITÉ

Il s'agira encore une fois des vignes sur fil de fer, soit conduites par le procédé Maroger, soit taillées en Guyot double et palissées.

Cette question a été souvent examinée dans ce journal. Nous venons simplement aujourd'hui apporter quelques résultats d'essais poursuivis depuis trois ans d'une façon aussi méthodique que possible, et simplement dans un but documentaire.

Ces essais ont été entrepris sur des vignes de la Compagnie des Salins

du Midi. On sait que cette Compagnie exploite à côté de ses salins un vignoble important dans les sables des bords de la mer, à Aigues-Mortes, à Cette et à Agde. Ces vignes sont des vignes françaises, franches de pied. L'encépagement est formé de quelques hybrides Bouschets, de Cinsauts, de Carignans, d'Aramons noirs et gris, de Terrets-Bourrets et de Picpouls.

Une surface de 3 hectares a été mise sur fils de fer dont moitié environ conduits suivant le système Maroger, et le restant taillé en Guyot double et palissées.

Les vignes conduites suivant le système Maroger sont réparties en Aramons noirs, Aramons gris, Terrets-Bourrets et Picpouls. Les vignes soumises à la taille Guyot double sont des Aramons noirs.

Toutes les vignes en expérience reçoivent la même fumure que le reste du domaine et rien de plus.

Pour les vignes taillées en Guyot double, les rendements moyens à l'hectare ont été depuis le début de l'essai de 115 H° et ceux des témoins de 79 H°.

Pendant les trois ans d'expérience, les rendements moyens à l'hectare des vignes conduites suivant le procédé Maroger et de leurs témoins cultivés suivant la méthode ordinaire, ont été les suivants :

	Système Maroger	Témoins
Aramons noirs	285 Hos	144 Hos
Aramons gris	225 »	93 »
Terrets-Bourrets	212 »	130 »
Picpouls	205 »	116 »

En 1924, des essais comparatifs de vinification en petit ont été faits avec des raisins provenant des vignes du système Maroger, et des témoins, mais seulement pour l'Aramon noir et le Picpoul. En 1925, ces essais ont été effectués sur les quatre cépages. Voici les résultats obtenus comme degrés d'alcool.

	Maroger	Témoins
Aramons noirs	6°1	6°4
Aramons gris	7°1	9°2
Terrets-Bourrets	6°3	8°4
Picpouls	10°9	11°8

Si l'on rapproche ces chiffres de degrés des rendements à l'hectare, on constate que la quantité d'alcool produite à l'hectare, exprimée en litres d'alcool pur, est la suivante :

	Maroger	Témoins
Aramons noirs	1738 l. 5	921 l. 6
Aramons gris	1597 l. 5	855 l. 6
Terrets-Bourrets	1335 l. 9	1102 l.
Picpouls	2234 l. 5	1368 l. 8

On voit donc que les vignes conduites suivant le procédé Maroger, tout en donnant des vins de degré alcoolique moins élevé que celui des vignes conduites de la manière ordinaire, donnent au total à l'hectare une quantité d'alcool plus grande. Or le commerce n'achetant plus guère qu'au degré, le revenu argent est donc plus considérable, d'autant qu'en outre les vins de degré peu élevé trouvent souvent plus facilement preneurs que ceux de

degré plus élevé. Et là est le danger de ces méthodes culturales pour l'avenir de la viticulture.

Si, en effet, les vins de très faible degré continuent à être aussi demandés que les normaux et s'ils sont même préférés aux vins de 10° par exemple, il est à craindre qu'aucune considération ne puisse arriver à vaincre la tentation pour le producteur de pousser à la quantité sans souci de la qualité.

Quel avenir serait alors celui de la viticulture ?

A moins que le consommateur n'accepte de boire des vins de 6 à 7°, ce qui est plus que douteux, nous verrions alors à une production de très faible degré alcoolique, accrue d'une façon excessive, s'ajouter une quantité de plus en plus considérable de vins de coupage importés, c'est-à-dire une importation de plus en plus considérable s'ajouter à une surproduction progressive.

Il n'y a aucun doute que dans ces conditions la viticulture serait ruinée.

Ces considérations sont suffisamment appréciées par les expérimentateurs ci-dessus désignés, pour qu'ils s'abstiennent de tenter dans la voie de la surproduction autre chose que des essais documentaires sur une échelle très réduite. Cette sagesse sera-t-elle imitée par la masse des viticulteurs ? Nous le désirons vivement, sans oser l'espérer tant est grand l'attrait du profit immédiat, profit de courte durée, car déjà, semble-t-il, se font sentir les effets d'une production intensifiée dans toute la France viticole, sans souci de la qualité.

A. Touze,
Ingénieur Agricole E. A. M.

VENTE DE VINS SUR GARE DÉPART

(*Cour d'appel de Montpellier, 18 juin 1925*)

Marché de vins. — Vente sur gare départ. — Défaut d'agréage. — Droit du destinataire d'établir la non-conformité de la marchandise. — Expertise de l'art. 106, Code du commerce. — Preuve suffisante. — Wagon bi-foudre. — Contenu d'un seul foudre non-conforme au marché. — Résiliation partielle.

La clause « vente sur gare départ » laisse au destinataire qui n'a pas effectivement agréé au moment de l'expédition, la faculté d'établir par ses moyens que la marchandise, à l'arrivée, n'était pas conforme à la commande.

P... contre C...

Attendu que la clause « vente sur gare départ » ne saurait priver le destinataire de la faculté d'établir, par ses moyens, que la marchandise à l'arrivée n'était point conforme à la demande ; que cette preuve qui lui incombait, P... l'a faite par une expertise régulière au vœu de l'art. 106 du Code de Commerce, dans laquelle la Cour a le droit de puiser les éléments de sa conviction ; que C..., il est vrai, n'a point assisté à cette expertise, mais que son représentant P... était présent ; que, de plus, C... a été très exactement tenu au courant des mesures prises par P... dès l'arrivée de la marchandise à Ingré ; c'est ainsi que son agent P..., à Orléans, par un télégramme du 26 juillet, confirmé par une lettre du même jour, le mettait au courant du refus de livraison opposé par P... ; que le 28 juillet, P... l'avisait de l'expertise par télégramme ; et le 31 lui transmettait un échan-

tillon du vin provenant du foudre mauvais, insistant pour que C... vienne à Ingré aux fins de conciliation, ce qui n'eut lieu que le 5 août.

Que C... offrit alors à P... le remplacement du foudre litigieux à des conditions, il est vrai, raisonnables, mais que P... avait le droit de refuser, comme il le fit, ces propositions étant en dehors du contrat ;

Que par suite de ces circonstances, les vins laissés en souffrance furent vendus par la Compagnie transporteur au prix de 40 francs l'hecto, soit au total 6.632 fr. 90 d'où il y a lieu de déduire pour frais divers une somme de 2.790 fr. 30 ; ce qui reste un reliquat de 3.833 fr. 60 ;

Par ces motifs,

La Cour,

Faisant droit à l'appel de P... envers le jugement du tribunal de commerce de Béziers, du 18 novembre 1912 et réformant ce jugement prononce la résiliation du marché du 29 mai 1912, intervenu entre C... et P...

***

Quelle est la portée exacte de la clause « vente sur gare départ » que l'on trouve si souvent insérée dans les ventes de marchandises et notamment dans les ventes de vins ? A rechercher l'interprétation qu'en ont donné les diverses décisions de justice qui ont eu à l'appliquer, on se rend compte que deux opinions se sont fait jour sur le sens qu'il convient d'attribuer à cette stipulation.

Dans un premier système, on considère que par cette clause, quoi qu'il arrive par la suite et quoi qu'il se soit passé antérieurement à l'expédition, l'acheteur ne peut se plaindre « d'une mauvaise qualité reconnue au lieu de destination, car il est en quelque sorte forclos par l'agréage présumé » (sic Bordeaux, 6 mai 1912. Gaz. Pal. tabl. 1912-1920, V° vente commerciale, N° 99).

Ce système a pour lui la netteté de situation des parties en présence. Une fois la marchandise partie de la gare expéditrice, l'acquéreur n'a plus aucune réclamation à formuler à son vendeur. Tant pis pour lui si, à la réception, une avarie est constatée ; il n'avait qu'à être là au moment de l'expédition et à refuser la marchandise qui n'était ni loyale ni marchande, ou qui ne donnait pas satisfaction aux conditions du contrat.

La marchandise une fois partie, le vendeur est donc à l'abri de toute contestation : il a droit au paiement de ce qui lui est dû et l'acheteur ne saurait, pour s'exonérer de cette obligation, se prévaloir de manquants ou de défectuosités.

Mais que de surprises aussi pour le destinataire, si l'expéditeur n'a pas été consciencieux. A être trop absolu et trop radical, ce système ne constitue-t-il pas une véritable prime à la fraude ?

D'aucuns l'ont pensé et dans un second système, auquel se rattache l'arrêt ci-dessus rapporté, tout recours n'est pas irrémédiablement fermé à l'acquéreur. L'insertion de la clause « livrable gare départ ou vente sur gare départ a, dans cette conception, simplement pour effet de faire » présumer l'expédition conforme aux accords ». (Trib. com. de Marseille, 11 déc. 1888. Gaz. Pal. tabl. 1887-92, V° vente commerciale, N° 395). Mais l'acheteur qui conteste la qualité, n'est pas pour cela considéré comme irrecevable à formuler sa prétention ; il lui incombe seulement de prouver qu'*au moment du départ* la marchandise était en mauvais état.

Si la clause « vente gare départ » n'avait pas été insérée au contrat, il aurait suffit au vendeur de faire constater la mauvaise qualité à l'arrivée, pour s'exonérer de toute obligation ; l'insertion de la clause visée au marché lui impose au contraire la nécessité d'établir que les marchandises ne valaient rien et cela au départ.

Cette preuve sera quelquefois, souvent même difficile, à administrer. Quand il s'agira de vin tourné, par exemple, on sait avec quelle rapidité au moment des grandes chaleurs, un vin, où rien ne permettait au goût de déceler la présence des ferments de la tourne, est susceptible de tourner et de se gâter en cours de route. Mais si la preuve est difficile ; si, à raison de cette difficulté même, on comprend toute la portée de l'expression habituelle « fardeau de la preuve », elle n'est pas cependant impossible, la brièveté du trajet, les faits de la cause, pourront permettre soit aux experts, soit aux juges de se prononcer sur l'état de la marchandise au départ.

Plus équitable, plus souple, on conçoit dès lors que ce soit ce dernier système qui ait de plus en plus tendu à l'emporter en jurisprudence (Sic. Cassation, 13 mars 1878. Gaz. Pal., 78.446). Mais avec lui, ce que le destinataire gagne en garantie, l'expéditeur le perd en sécurité. On sait tous les ennuis auxquels peut donner lieu une marchandise, partie saine pourtant, mais qui arrive à destination dans des conditions déplorables et l'on conçoit le désir légitime du vendeur de se mettre à l'abri de toute réclamation. En l'état actuel de la jurisprudence, il serait bon de recourir à une nouvelle formule pour arriver à ce résultat. La suivante pourrait peut-être permettre de l'atteindre : de convention expresse, sans laquelle le présent marché n'aurait pas été conclu, l'acquéreur reconnaît que la marchandise lui a été au départ livrée saine et loyale et s'interdit, en conséquence, toute réclamation contre le vendeur.

Marcel Dijol,
Avoué à la Cour de Montpellier,
Chargé de Cours à la Faculté de Droit.

BRASSAGE ET DEGRÉ DES VINS

Le dosage de l'alcool des vins surprend souvent par les écarts qu'il donne avec le degré attendu. Nombreuses sont les causes possibles de ces écarts, même en dehors des dosages inexacts, du fait soit des appareils soit des modes opératoires imparfaits.

Pour les vins nouveaux, c'est le manque d'unification d'un même lot, soit que le moût blanc ait été recueilli en fûts séparés lors du pressurage, soit que les fûts se trouvent à des stades différents de fermentation ; il en est de même pour les vins rouges d'une cuve dont la partie inférieure plus froide a conservé du sucre pour une fermentation plus lente.

Pour les autres vins, à ces causes s'ajoutent les suivantes : séjour en cuve à l'état de vidange qui provoque une évaporation d'alcool des couches supérieures, ou une invasion de mycoderma vini ou acéti ; soutirages répétés à l'air ; gel du vin exposé aux froids de l'hiver pendant les voyages ou le séjour dehors, et absence de brassages après dégel, l'eau de fusion des glaçons ayant coulé au fond des récipients. Mais il est encore une cause qui échappe parfois aux intéressés, et qui cependant exerce une influence fré-

quente, ce sont les mélanges imparfaits résultant des coupages de vins, surtout dans les cuves de grande capacité, et en particulier de large section horizontale.

Si on se borne à y introduire les éléments du coupage comme on le fait en général, par le tuyau d'arrivée au fond de la cuve, le jet d'arrivée produit bien un remous, mais limité d'après l'excès de pression qu'il exerce sur les couches voisines ; de sorte qu'avec des cuves larges, surtout avec un tuyau d'arrivée près d'une des faces latérales, le brassage par les remous n'agit que sur un volume que l'élévation du niveau dans la cuve restreint progressivement.

Si, de plus, le dernier vin introduit a une densité supérieure, il sera en proportion plus abondante dans la couche inférieure ; de même, si on coupe des vins de températures très différentes, comme celles que peut donner une partie ayant séjourné dehors en hiver ou en été en wagons-réservoirs.

Le brassage par gros bouillons d'air peut être efficace dans des cuves de faible section, mais avec de larges cuves, il peut être insuffisant ; le mieux est de brasser mécaniquement avec un outil formé d'uue longue perche avec planchette fixée perpendiculairement à l'extrémité, manœuvrée par le trou d'homme du plafond, toujours utile dans les cuves du coupage.

La différence de densité étant l'obstacle principal au mélange, c'est en particulier dans la préparation des vins moelleux par addition de muté que le brassage doit être l'objet d'une surveillance attentive, nécessité de plus par la répartition uniforme de l'anhydride sulfureux apporté par le muté, ou ajouté séparément. Les mêmes précautions s'imposent quand il s'agit des vinages autorisés dans certains cas.

Il fant donc tenir compte des erreurs qui peuvent résulter d'un mélange incomplet qui sont des causes fréquentes de litige, et aussi peuvent entraîner des infractions à la réglementation actuelle quand l'indication obligatoire du degré est inexacte.

Cela s'est d'ailleurs produit déjà chez des intéressés qui ne s'expliquaient pas la cause des écarts relevés par le Service de Contrôle ; quelques-uns même n'étaient pas éloignés de suspecter leur personnel quand il n'y avait qu'une cause ayant échappé à leur attention.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

EXPOSITION GÉNÉRALE

DES VINS DU MACONNAIS ET DU BEAUJOLAIS

A MACON LES 28 ET 29 NOVEMBRE 1925

L'année 1925 tiendra une place très honorable dans la production des vins du Mâconnais et du Beaujolais, sans être à la même hauteur que les 1923 qui s'affirment de jour en jour de qualité supérieure, les 1925, blancs et rouges, sont nettement meilleurs que les 1924.

En résumé, les vins de notre région Mâconnaise et Beaujolaise sont, dans leur ensemble, bien constitués et doivent être de bonne tenue. Leur degré alcoolique est supérieur aux vins de l'an dernier. Ils ont une belle robe et un

bouquet qui ne peut que se développer. Ils ont surtout une grande netteté de goût qui augure bien de l'avenir.

Les vins de première et deuxième catégorie ont souffert de la cochylis et de l'eudémis comme l'ont fait les vins ordinaires. Ils sont peut-être momentanément un peu durs, mais dans notre région, c'est un symptôme de bonne et longue conservation et cette dureté s'atténuera très vite avec les soutirages. Dans l'ensemble, il y aurait plus de cuvées que l'an dernier, qui s'élèveraient au-dessus du niveau général et seraient réellement supérieures.

Par suite de la cochylis et de l'eudémis, les viticulteurs sont tentés de vendanger plus tôt qu'ils ne le voudraient. La pénurie des vendangeurs est aussi en partie cause des vendanges faites un peu trop tôt. Il faudrait que les viticulteurs s'entendent entre eux comme quelques-uns l'ont déjà fait pour s'assurer des équipes de vendangeurs. Cela leur permettrait de retarder les vendanges et ne serait-ce que de quelques jours, ce retard profiterait à la qualité des vins. On pourrait peut-être aussi tenter de revenir au ban des vendanges d'autrefois, mais cet usage est tombé depuis si longtemps en désuétude, qu'il ne semble guère possible de le rétablir aujourd'hui quoiqu'il existe encore en Suisse.

De l'avis unanime, une mention spéciale doit être accordée au cours de tonnellerie qui est sous la direction de M. Chapelle. Ce dernier a exposé de véritables œuvres d'art, produit de son travail personnel. Les travaux de ses élèves sont absolument remarquables et, au nom de tous, j'adresse à M. Chapelle les vives félicitations du Jury.

Le Rapporteur :

LANEYRIE,
Président du Syndicat des négociants en vins.

BIBLIOGRAPHIE

L'Agenda de poche du Réveil Agricole pour 1926 vient de paraître. Cette publication, présentée sous une élégante couverture, a été augmentée, revue et corrigée. On y trouvera des chapitres concernant les Maladies et Insectes de la vigne, des Arbres fruitiers, des Cultures potagères et maraîchères, la Vinification, etc., etc., rédigés conformément aux dernières expériences. Un chapitre spécial sur les soins d'Hygiène et l'Alimentation à donner aux Animaux de la Ferme, de la Basse-Cour, les Conseils pratiques, les Foires et les Marchés, ainsi que des adresses des meilleurs fournisseurs de tous les produits nécessaires à l'exploitation complètent cette importante publication. En un mot, l'Agenda 1926 sera un guide sûr et fidèle pour tous les agriculteurs et mêmes pour les amateurs jardiniers. On le trouvera au prix de 4 fr., dans les kiosques, chez les libraires, marchands grainiers et les principaux dépôts du *Petit Marseillais*. Pour le recevoir franco par la poste, adresser 4 fr. 90 en mandat à M. l'Administrateur du *Réveil Agricole*, 15, quai du Canal, Marseille.

LES GRANDES STATIONS P.-L.-M. DE SÉJOUR D'HIVER

Combloux. 1000^m par la gare P.-L.-M. de Sallanches-Combloux (7 km. Service régulier de correspondance par automobiles).

Le magnifique site de Combloux, avec ses terrasses face au Mont-Blanc,

qui a laissé tant de souvenirs enthousiastes aux touristes d'été, va devenir une grande station de séjour d'hiver grâce au nouvel hôtel P. L. M., ouvert l'été dernier, qui offre tout le confort désirable.

Centre idéal de repos dans le calme splendeur d'un des plus grands paysages des Alpes, Combloux offre aussi à ses hôtes amateurs de sport des pistes de luge, une patinoire, de nombreuses promenades en ski.

C'est là un nouveau et superbe fleuron ajouté par la Compagnie P.-L.-M. à la ceinture des stations d'hiver qui entoure (sur le versaut français) le massif du Mont-Blanc, depuis Chamonix avec ses annexes d'Argentière et du Planet jusqu'à Mégève et au Mont d'Arbois par St-Gervais et le Col de Voza.

Trains rapides de Paris à Chamonix. — Places de luxe.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires sont encore restées sans grande animation dans les Entrepôts parisiens, au cours de la dernière huitaine, sauf sur les vins blancs de 1924 assez demandés, mais pas offerts, car il y a peu de vendeurs de cette sorte sur place.

Les prix pratiqués pour les quelques opérations traitées de gros à gros, n'ont que bien peu varié. On a payé des vins rouges du Midi de 7° à 7°5 de 70 à 72 fr. ; des 8° de 74 à 76 fr. ; des 8°5 à 9° de 78 à 81 fr. ; des 9° à 9°5 de 81 à 86 fr. Des Algérie de 10° ont été offerts de 102 à 104 fr., des 10°5 à 11° de 108 à 112 fr., des 11° à 11°5 de 112 à 118 fr. Des vins blancs 8°, de provenances diverses, ont vu les prix de 90 fr. Des pinots d'Anjou nouveaux auraient pu être obtenus à 106 fr. ; des vins du Richelais 8° à 8°5 aux environs de 95 fr. Des vins blancs d'Algérie nouveaux, tous cépages, ont été payés de 112 à 115 fr. pour des 10° ; des rosés de 10 à 10°5 de 108 à 112 fr. Quelques parties de même provenance 1924, faisant de 11°5 à 12° ont été proposées de 13C à 135 fr. ; des Espagne 11°5 à 12° l'ont été à 140 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il y a peu de vins à la vente sur les quais de Rouen ; presque tous les arrivages dans ce port représentent des livraisons sur achats antérieurs. La note du *Marché aux Vins* est ainsi conçue :

La même demande subsiste aussi active, en vins blancs vieux à hauts degrés sans trouver vendeurs, faute de disponible sur place. En vins nouveaux, quelques affaires ont été traitées, surtout en petits degrés.

Les débitants ne font que des demandes peu importantes. Voici quelques prix affichés dans certains magasins d'épicerie : Vins rouges 8° 1 fr. 30 ; 9° 1 fr. 45 ; 10° 1 fr. 60 ; 11° 1 fr. 75, vins blancs 8° 1 fr. 75 ; 9° 1 fr. 90 le litre.

GARD. — Nîmes — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 14 déc.	Cours du 21 déc.
—	—	—	—
7 à 8°...............	7° — 49 à 51	»	»
8 à 9°...............	8° — 51 à 53	logé	logé
9 à 10°...............	9° — 54 à 59	7 francs le degré	7 francs le degré
10 à 11°...............	10° — 59 à 62		
11 à »...............	»		
Costières...............	6 fr. 50 le deg.	7 fr. 25 le degré	7,25 à 7 fr. 50 le d.
Rosé, paillet, gris.....	7 à 7 fr. 25 le deg.	7 fr. 50 le degré	7 fr. 50 le degré
Blanc Bourret.........		7 fr.75 le degré	7 fr. 75 le degré
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 15 décembre	Cours du 22 décembre
8°	52 à 56	»	»
9°	57 à 61	8°.— 55	8°. — 55
10°	61 à 64	à à	à à
11°	64 à 68	11°. — 75	11°. — 75
Rosé	6,50 à 7 fr. le deg.	7,25 à 7 fr. 75 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Blanc	7,25 à 7 fr. 75 le deg.	8 à 8 fr. 50 le d.	8 à 8 fr. 50 le d.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 16 décembre 1925.

Vins rouge courant de 8 à 11 degrés l'hecto, de 55 à 75 fr.; rosé, le degré, de 7fr.25 à 7.75; blanc, le degré 7.50 à 8.50, nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie, rouge, de 11 à 12 degrés, de 8 à 8 fr. 50, Algérie rosé « à » fr. »», suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net. Vins d'Espagne, rosé blanc, pas d'affaires.

Pomérols. — Ventes de la semaine écoulée, vins blancs, Bourret et Picpoul :

Caves Gillan Auguste 410 hectos, 9°7, 86 fr. l'hecto. — Blanchas Joseph, 98 hectos, 10°5, 94 fr. l'hecto.— Blanc Gaétan, 250 hectos 10°4, 92 fr.50 l'hecto; veuve Bruges 520 hectos 10°5, 95 fr. l'hecto ; Bruges Victor, 150 hectos 10°8, 95 fr. l'hecto.— Vidal Joseph, 100 hectos 10°5, 94 fr. l'hecto ; Miallet Pierre, 500 hectos 10°1, 91 fr. l'hecto ; Miallet Charles 165 hectos, 10°9, 97 fr. l'hecto ; Pujol Emilien 350 hectos 10°2, 91 fr. l'hecto ; Lagriffoul François, 100 hectos, 10°4, 92 fr. l'hecto ; Deladouire Rey, 365 hectos 18°8, 95 fr. l'hecto. Le tout nu, pris chez le récoltant, a été vendu à la maison Schenk et Cie, de Suisse, par l'intermédiaire des associés Paul Vidal et François Pujol jeune, commissionnaires en vins à Pomerols.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 11 décemb.	Cours du 18 déc.
7 à 8°	52 à 55	logé 7 fr. le degré	logé 7 fr. le degré
8 à 9°	55 à 57		
9 à 10°	58 à 62		
10 à 12°	65 à 71		
Vins rosés	6,50 à 7 fr. le d.	7,25 à 7 fr. 50 le d.	7,25 à 7 fr. 75 le d.
Vins blancs	7 à 8 fr. 25 le d.	8 à 9 fr. le d.	8 à 9 fr. le d.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 20 décembre. — Vins rouges 1925, 7 à 7 fr.25 le degré en logé avec appellation d'origine Minervois.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 19 décembre :

Vins rouges, 1925, 6.50 à 7 fr. le degré logé.

Blancs rosés, de 7 fr. à 7 fr. 75 le degré.

Bourret et Picpoul 8 fr. 25 à 8 fr. 75. Clairette 9 fr. le degré.

L'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 10 déc.	Cours du 17 déc.
7 à 8	»	logé 7 fr. le degré	logé 7 fr. le degré
8 à 9°	52 à 56		
9 à 10°	56 à 60		
10 à 11°	60 à 65		
11° et au-dessus	65 à 70		

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 19 décembre 1925 : Vins de la récolte de 1925 :

Vins rouges de 7 à 12 degrés, de 51 à 82 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière.

Récolte de 1925 : de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré en logés.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 12 décemb.	Cours du 19 déc
7 à 8°..................		logé	logé
8 à 9°..................	50 à 54	7 fr. le degré	7 fr. le degré
9 à 10°..................	54 à 60	non logé	
10 à 11°..................	60 à 66	6 fr. 50 le degré	
11 à 12°..................	66 à 71		
12 à 13°..................	71 à 80		

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cote officielle des vins. Marché du 16 décembre. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, 55 à 62 fr.; de 9 à 10 degrés, de 62 à 70 fr.; de 10 à 11 degrés, de 70 à 75 fr.; vins rosé de 7.25 à 7 fr. 50 le degré ; blanc 8 fr. le degré.

Suivant qualité, couleur et éloignement de la cave ; pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 1er choix, de 86 à 94 fr. l'hecto. 11 à 12 degrés, de 94 à 105 fr. l'hecto.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

Aubagne (B.-du-Rh.).— Plusieurs caves ont vendu leur bon vin rouge à 80 francs, pris en cave, tous droits et frais en sus.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Saint-Gengoux.** — C'est encore le calme qui a dominé ces dernières semaines dans toute la région, et les achats ont été peu nombreux. Il s'est traité quelques lots de rouges nouveaux de 8 à 9 degrés, sur la base de 160 fr. les 216 litres et, dans ce genre de vin, il y a des cuvées très bien réussies. Les supérieurs sont cotés de 170 à 200 fr. Peu d'affaires également en Noahs. Les demandes sont assez nombreuses, mais les prix offerts sont refusés par la propriété qui a des prétentions plus élevées.

Les vins blancs Chardonnay sont assez bien réussis et on trouve des cuvées de 12 degrés. Les prix varient de 275 à 300 fr. la pièce. — L. M.

DORDOGNE. — **Bergerac.** — Vins : Les vins sont toujours demandés par les courtiers locaux à 35 fr. le degré, le tonneau rendu gare. Les affaires sont très lentes à ce taux là, la production qui n'a pas besoin d'argent attend, généralement, des cours rémunérateurs. Les vins blancs valent couramment 70 fr. le degré, le tonneau.

RHÔNE. — **Condrieu.** — Vins : Peu d'affaires, cours soutenus ; on cote : vin rouges provenance de côteau 100 à 110 fr. ; provenance de la plaine ou d'hybrides 70 à 80 fr. ; vins blancs ordinaires 110 à 130 fr. ; vins blancs de cru 250 à 350 fr. l'hectolitre, nu, pris chez le récoltant.

VAR. — **Plan de-la-Tour.** — Vins : Quelques centaines d'hectolitres de vin rouge, 11 et 12 degrés, se sont vendus cette semaine à 80 fr. l'hectolitre, enlèvement en décembre.

CENTRE. — De *L'Agriculture du Centre.* — Dans la région de Contre, les vignes sont en grande partie rechaussées. Le commerce paye les petits vins 10 francs le degré ; il essaye d'avoir les 9 ou 10° au même prix, mais la propriété résiste, avec succès quelquefois, puisqu'à Chémery, par exemple, on a offert 11 francs le degré en vins d'environ 10°.

A Saint-Romain-sur-Cher, la récolte est évaluée inférieure de 50 à 60 o/o à celle de 1924. Les vins sont assez bouquetés et font de 7 à 8° en blancs, de 7 à 7°5 en rouges. Quelques affaires ont été réalisées en vin blanc à 10 fr. le degré.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, 690 fr. les 100° ; eaux-de-vie de marc à 52°, 335 à 338 ; le tout l'hectolitre pris à la distillerie, tous frais en sus.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 à 580 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 310 à 315 fr.

Narbonne. — 3/6 de vin 86°, de 6 fr. 50 à 6 fr. 70 le degré ; trois-six de marc, 86°, et eaux-de-vie de marc 52°, 6 fr. 30 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Eau-de-vie vieille de Narbonne, 52 degrés, 8 fr. le degré ; alcool rectifié, 95 degrés, 7 fr. 60 le degré ; alcool rectifié état neutre, 96 degrés à 97 degrés, de 8 fr. à 8 fr. 10 le degré.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 600 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 2,05 à 2 fr. 30 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 50, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 21 décembre 1925.

	décembre	janvier	mars-avril
	—	—	—
Blé	137 P.	137,50 A.	139,50 A.
Seigle	98 N.	99 N.	100 N.
Avoine noire.	107,25, à 107,50	108 N.	113,50 P.
Avoine.......	104 N.	104 N.	107 N.

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés dur n° 2	191 »/»	141 39	188 52	— 8 14
Maïs disp..............	88 5/8	75 57	94 47	— 5 67

Blé roux d'hiver n° 2 nouveau disponible 188 3/4 c. (186 fr. 30 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 163 »/» cents (160 fr. 88).

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 13 au Samedi 19 décembre 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Nantes						
Dimanche	8	0	3	2	»	»
Lundi	7	-4	»	»	»	»
Mardi	7	-1	10	7	»	12
Mercredi	4	1	11	8	»	2
Jeudi	»	»	10	3	»	»
Vendredi	5	»	11	1	»	»
Samedi	4	0	3	»	»	»
Total	948	389	1070	497	171.8	228.8
Rochefort						
Dimanche	»	»	»	»	»	»
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	»	9	7	»	9
Mercredi	»	»	13	8	»	2
Jeudi	»	»	4	3	»	0.4
Vendredi	»	»	»	»	»	»
Samedi	»	»	»	»	»	»
Total	19	83	786	367	117.1	230.5
Clermont-Ferrand						
Dimanche	5	-5	5	-6	»	»
Lundi	5	0	»	»	»	»
Mardi	6	-1	5	3	3	4
Mercredi	0	-4	9	-2	»	»
Jeudi	»	»	»	-4	»	»
Vendredi	»	-11	6	-4	»	»
Samedi	»	-13	-1	-9	»	»
Total	836	268	1137	333	40.3	190 0
Bordeaux						
Dimanche	11	5	0	-1	»	»
Lundi	10	0	»	»	18	»
Mardi	13	-1	6	5	4	4
Mercredi	7	-6	13	»	»	2
Jeudi	»	»	»	4	»	»
Vendredi	7	-6	»	»	»	»
Samedi	6	0	»	»	0	»
Total	1103	395	1189	368	198.6	180.1
Toulouse						
Dimanche	8	1	1	-2	1	»
Lundi	6	-2	»	»	»	»
Mardi	10	2	4	3	1	2
Mercredi	3	-3	8	6	»	9.2
Jeudi	»	»	11	3	»	0.4
Vendredi	7	-9	5	1	»	»
Samedi	9	2	4	0	»	»
Total	1145	353	1520	562	116.1	133.8
Perpignan						
Dimanche	15	5	13	2	5	»
Lundi	7	3	»	»	2	»
Mardi	14	1	17	5	»	0.4
Mercredi	6	1	9	7	»	6
Jeudi	»	»	14	8	»	»
Vendredi	8	-5	16	2	»	»
Samedi	11	0	18	5	»	4
Total	1258	652	1512	766	167.9	188.5

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
Mourmelon						
Dimanche	5	-1	2	-2	»	»
Lundi	3	-4	3	2	2	0.1
Mardi	»	-7	6	2	0.5	»
Mercredi	0	-10	9	5	»	0.6
Jeudi	»	»	4	0	»	»
Vendredi	-1	-2	0	-5	»	»
Samedi	1	-7	1	-1	»	»
Total	806	189	965	444	113.6	185.4
Besançon						
Dimanche	»	0	0	-6	»	»
Lundi	6	-1	»	»	3	»
Mardi	»	-1	2	-2	»	»
Mercredi	»	-7	9	3	1	»
Jeudi	»	»	11	-1	»	»
Vendredi	»	-3	7	-3	»	»
Samedi	0	-8	-1	-4	»	»
Total	259	240	914	354	37.2	189.3
Lyon						
Dimanche	6	-4	2	-7	»	»
Lundi	-1	-4	»	»	1	»
Mardi	2	-5	3	»	3.1	»
Mercredi	0	-5	10	-2	4	»
Jeudi	»	»	10	-4	»	»
Vendredi	-4	-15	1	-2	»	»
Samedi	-1	-13	0	-2	»	»
Total	887	231	1040	416	142.3	293.9
Marseille						
Dimanche	11	-1	14	»	»	»
Lundi	6	2	»	»	»	»
Mardi	»	-3	»	2	»	»
Mercredi	8	0	»	3	1	»
Jeudi	»	»	14	0	»	»
Vendredi	4	-7	16	-1	»	»
Samedi	9	1	15	-3	»	»
Total	1129	502	1429	636	65.5	147.9
Montpellier						
Dimanche	7.1	0.8	8.0	-1.2	»	0.3
Lundi	8 3	1.0	12.0	-1.2	0.4	»
Mardi	6.2	-0.3	10.0	0.5	»	»
Mercredi	5.3	-1.[illegible]	15.0	5.5	»	»
Jeudi	6.9	-4.5	13.1	-0.3	»	»
Vendredi	7.5	-6.1	13.0	-0.9	0.2	»
Samedi	11.9	2.[illegible]	12.1	-2.2	11.2	»
Total	1478.	609.3	1537.2	688.2	192 9	317.6
Alger						
Dimanche	20	»	15	8	»	15
Lundi	»	»	»	»	»	»
Mardi	»	13	14	9	»	10
Mercredi	15	12	15	10	35	4
Jeudi	»	»	12	8	»	1
Vendredi	11	»	14	10	»	1
Samedi	»	6	16	11	1	1
Total	874	533	1804	1238	107	192.3

Observations. — Automne

TABLE DES MATIÈRES DU TOME LXXXIV

A

B

C

TABLE DES AUTEURS DU TOME LXXXIV

TABLE DES PLANCHES HORS TEXTE